

Gerard Seguin

ジェラルール・セガン

ジュヴレ・シャンベルタンにて1850年から5世代続く歴史あるドメーヌ。創始者は接木の技術の先駆者として活躍。ブルゴーニュがフィロキセラの被害に見舞われた際には多大な貢献から多くの賞を受賞した。現当主の着任後、代々受け継がれた圧倒的な古樹を活かしながら、最新鋭の醸造技術と設備を用い、急激にクオリティが上昇した注目すべき生産者。



ジェラルール・セガンの歴史は、1850年にワイナリーの創設者アレクシス・セガンがジュヴレ・シャンベルタンに小さなワイン農園を所有していたことから始まった。彼はブルゴーニュで葡萄樹の接ぎ木を初めて行った生産者の一人で、彼の接ぎ木に関する深い知識は、1860年代から70年代にかけてブルゴーニュがフィロキセラ危機に陥った際、非常に大きな優位性を彼にもたらした。フィロキセラと戦うために葡萄の接ぎ木を行う先駆者として活躍し、1890年代にはその功績から多くの賞を受賞した。その後徐々に葡萄畑の拡大を行い、現在はジュヴレ・シャンベルタンを中心に、シャンポール・ミュジニー、フィサン、マルサネの4村にまたがり6.25haの畑を所有する。ジュヴレ・シャンベルタンには樹齢100年を超える一級畑クレピヨや樹齢70年以上の一級畑ラヴォーサン・ジャックも所有している。

現当主は5代目であるジェローム・セガンである。ジェロームはボークヌの学校で栽培・醸造を学んだ後、2006年からこのワイナリーに参画しており、2018年にジェラルールとシャンタルが引退した際に農園の経営を引き継いだ。現在ジェロームは最先端の機械を導入したり、Youtubeやウェブサイトの構築にも力を入れており、ワイナリーに新しい潮流を流し込んでいる。



土壌の耕起は最新の高性能ストラドルトラクターを使用し年に6-7回行う一方で、その他の畑仕事は主に手作業で行っている。ギュイヨ仕立てを用い、1本につき芽は7つのみに選定し、灰色カビ病を抑制するため結実後に約半分の1蔓あたり7-8房に減らしている。

結果として40hl/haの収量を目指している。また、環境へ配慮し化学除草剤を使用せず栽培を行っている。特に硫酸塩を散布せずに、可能な限り、交尾阻害カプセルを使用して蛾などの害虫を駆除している。

醸造においてはオープンホーロータンクや最高級のステンレスタックなど最高レベルの設備・環境を整えている。約5-6日間9°Cで低温マセラシオンを行う、テロワールを最大限表現するため、野生酵母によるアルコール発酵を行う。発酵段階のパンチダウンは1日2回。24-36時間のデブルパーージュののち、基本的には新樽率20-50%で熟成が行われる。ワインの風味や新鮮さを損なわないために、濁度分析の結果次第で、瓶詰め前の濾過は行わないこともあるが、必要な場合には珪藻土濾過が行われる。

ワイナリーを引き継いで以来、最先端の技術を活用した様々な改革に取り組んでいるジェロームによって、今後ジェラルール・セガンのワインがどのように発展を遂げていくのかますます楽しみである。



ジュヴレ・シャンベルタン テロワール・デュ・ドメーヌ
2022 Gevrey Chambertin Terroir du Domaine

限定 希望小売価格 ¥10,700



- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック12-16ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

様々な区画をブレンドすることにより、力強さ優しさ複雑さを兼ね備え特に素晴らしい滑らかさを感じられる。フローラルでスパイシーな香りもあり、繊細な味覚を作り出している。



ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ
2022 Gevrey Chambertin V.V.

限定 希望小売価格 ¥11,800



- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック12-16ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

樹齢70-100年の古木のブドウを使用することで、果実味豊かで熟成のポテンシャルを秘めた非常に力強いワインとなる。凝縮感があり、エレガントで洗練とした酸も感じられ、黒系果実とスパイスを組み合わせた豊かで複雑な香りを感じられる。